Sancerre Rouge, "Les Grandmontains" Bio, Domaine Laporte



Les vignes sont situées à la crête du coteau avec une exposition Sud – Sud-Ouest, idéal pour donner au sancerre la jeunesse et le fruit que l'on aime savourer.

Origine: Vignoble situé sur les coteaux de Sancerre, exposés sud-est, avec des sols calcaires et argilo-siliceux. Le climat continental avec influence océanique favorise une belle acidité et une maturation lente du Pinot Noir.

Encépagement: 100% pinot noir

Vinification: Vendanges manuelles, fermentation en cuves inox à 24°C, macération courte pour préserver le fruit. Élevage en cuves pendant 6 mois.

Dégustation: Robe rubis claire. Nez subtil de cerise, framboise et violette, avec une touche de sous-bois. Bouche souple, tanins fins, belle fraîcheur et finale florale persistante.

Potentiel de garde: De 3 à 6 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Parfait avec un filet de volaille rôti, une salade de chèvre chaud, ou un gratin de légumes. Il accompagne aussi très bien les plats végétariens à base de champignons.

- Quiches aux légumes
- Nems
- ...